

Décembre
2021

La lettre
d'informations
N°58

SARMENTO CONSTRUCTI

* Liés par le sarment

Le Docte Collège au château
de Montreuil-Bellay.



22 Janvier 2022



Une nouvelle St Vincent !

1 Journée 2 repas
3 Caves

SOMMAIRE

P2 Édito du Grand Maître.

P6 Château de
Montreuil-Bellay.

P12 1952-2022 : 70 ans !

P3 2021 : une année
épuisante !

P7&8 Chapitre des dames
à Montreuil-Bellay.

4&5 Les nouveaux membres.

P9, 11 Vendanges à Montmartre.





L'ÉDITO DU GRAND MAÎTRE

Sarmiento
Conducti

« Vous êtes une secte ! »

La remarque est franche. Elle nous est adressée, alors que nous venons de quitter la Place du Tertre, pour rejoindre notre hébergement, au terme d'une journée passée à Montmartre le 9 octobre dernier à l'occasion de la fête annuelle des vendanges.

La jeune femme qui nous interpelle a une vingtaine d'années. Elle tient à la main un verre rempli de planteur, un mélange de rhum et de jus de fruits.

Il faut préciser que nous portons notre collier de Fin Gousier et sommes coiffés du chapeau rose sur lequel est inscrit « Cabernet d'Anjou » !

Nous ne nous laissons pas décontenancer et commençons par lui déclarer « peut-être ! » pour aussitôt lui expliquer, ainsi qu'à ses deux compagnons présents, qui nous sommes et ce que nous faisons. L'échange dure une quinzaine de minutes au cours desquelles nous leur expliquons également que nous sommes venus à la Fête des vendanges de Montmartre, que nous promouvons les vins d'Anjou, etc., etc. Notre interlocutrice nous écoute avec beaucoup d'intérêt, ponctuant elle-même nos explications de propos justes qui révèlent rapidement qu'elle ne nous considère plus comme une secte mais approuve notre démarche.

La scène s'est reproduite, ce soir-là, à une heure avancée, plusieurs fois. Des jeunes nous ont interpellés de façon sympathique. Avec le sourire, nous expliquons qui nous sommes.

Et nous sentons, une fois de plus, que notre mission est bien celle-là : aller à la rencontre des publics, notamment les jeunes, pour parler des vins d'Anjou. Montrer notre attachement à une tradition, non pas à un passé qui ne bougerait pas, mais à une histoire qui se renouvelle d'année en année.

Nous ignorons si notre interlocutrice a préféré un verre de vin à un verre de planteur, plus tard dans la soirée, mais nous sommes heureux d'avoir suivi la « voie dans laquelle nous nous sommes engagés » ce jour-là. C'est, en latin, le sens du mot « secta » !

Pierre Cesbron,
Grand Maître



2

UNE ANNÉE 2022 DIGNE DE 70 ANS D'HISTOIRE

L'année 2022, sera riche en rencontres confraternelles chez les Fins Gousiers !

Le 22 janvier, se déroulera, à Passavant sur Layon, la Saint Vincent. Le programme vous en est joint à cette Lettre. Le choix de Passavant n'est pas anodin puisque c'est l'un des deux lieux de création de la Confrérie en 1952 avec le café « Le Cabernet », Chaussée d'Antin à Paris.

La Confrérie sera évidemment présente à la Fête des Vins d'Anjou, à Chalonnes, du 21 au 22 mai 2022.

Le Chapitre des Dames et/ou des Vendanges se déroulera dans un lieu qui reste à définir, un lieu qui sera comme toujours symbole du patrimoine angevin.

D'autres animations sont en cours de préparation : randonnée, Grand Ralliement, chapitres privés, Montmartre et Paris...

Une année de rencontres chaleureuses et festives, comme il se doit, qui plus est, pour fêter dignement les 70 ans de notre Confrérie (voir page 12).



Saint Vincent
"nouvelle formule"
le 22 janvier 2022

Au-dessus
Château de Passavant

Ci-contre
La fête des vins d'Anjou
avec Geneviève de Fontenay
et Miss France 2000.



On peut se souvenir de 1921, année inoubliable d'un point de vue qualitatif, un millésime remarquable, mais je crois que c'est le seul point commun avec 2021. Dans quelques années, nous nous souviendrons certainement du millésime 2021, pour sa qualité bien sûr mais surtout pour ses difficultés. En effet, un millésime de toutes les tensions, éprouvant jusqu'aux vendanges.

Pour commencer, neuf à dix jours de températures négatives qui ont mis les vignerons à rude épreuve. Chaque nuit ils ont lutté contre le gel par tous les moyens pour constater à la fin de cette période des dégâts considérables en Val de Loire, en France voire en Europe. Des dégâts d'une ampleur rarement connue qui font suite à une longue série de millésimes réduits par ce phénomène climatique récurrent.

Le changement climatique est là !!!

Nous le constatons régulièrement chaque année. En 2021 les affres du mildiou et l'oïdium sous les pluies estivales incessantes. J'en profite pour rappeler la nécessité des vignerons à intervenir régulièrement pendant cette période pour lutter contre ces maladies de la vigne, sans quoi il n'y a plus de récolte.



©Patrick Touchais

Nous devons travailler ensemble, riverains, municipalités et vignerons à vivre conjointement dans les zones urbanisées pour appréhender et comprendre les intérêts de chacun.

Pour couronner ce cru 2021, après l'accalmie de la crise sanitaire qui avait redonné le moral à l'ensemble de la filière pour nos vins d'Anjou, nous sommes plongés dans l'incontrôlable inflation et augmentation des coûts de notre production.

Enfin pour terminer sur une note optimiste, la fin des vendanges nous permet de reprendre le sourire au regard des excellents jus, que nous travaillons dans nos chais actuellement.

Pour conclure, la passion du métier de vigneron nous amène déjà en cette fin d'année à commencer la taille de la vigne afin de préparer le prochain millésime 2022, qui nous fera rencontrer je l'espère moins de difficultés.

Laurent Menestreau
Président de la Fédération
Viticole de l'Anjou



©Patrick Touchais



LERAY SÉCURITÉ

Fournisseur de sérénité depuis 30 ans

Installation et maintenance
détection d'intrusion &
vidéosurveillance
(Marques dérivées par l'ANSSI (proposées)
et AFNOR Certification (marque AFNOR))

- Détection intrusion
- Vidéo surveillance
- Détection incendie
- Contrôle d'accès Automatisé



Dépannage 24h/24 02 41 74 90 10

8 avenue Jean Robin - 49290 CHALONNES S/LOIRE - Fax : 02 41 78 09 77 - service-client@leraysecurite.fr - www.leraysecurite.fr



RELAIS SÉCURITÉ

Un regard sur votre sécurité

TÉLÉSURVEILLANCE
Surveillance Vidéo



Interventions 24h/24 02 41 44 30 30

Autorisation n°: AUT-049-2112-11-12-20130356334 - ANGERS - Fax : 02 41 44 30 31 - service-clients@relaissecurite.fr



LES NOUVEAUX MEMBRES DU DOCTE DU COLLEGE

SARMENTO
CONSTRUCTI

Le 10 septembre dernier, avant le Chapitre des Dames, notre Confrérie a accueilli au sein du Docte Collège 9 nouveaux membres qui, ce jour-là, ont pris la robe. Merci à eux d'avoir accepté de nous rejoindre et de partager avec nous l'envie de faire vivre la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou. Merci également d'apporter du «sang neuf» !



Pierre Cesbron,
Grand Maître

«Vous avez été, à Coutures, en 2020, l'un des acteurs de ce week-end lumineux de St Vincent. Vous êtes un vigneron indépendant. Vous êtes très présent sur les réseaux sociaux, notamment sur Facebook. On sait tous aujourd'hui combien il importe d'être actif sur ces moyens modernes de communication. Notre Confrérie cherche à y tenir sa place... Vous feriez peut-être un bon binôme avec notre Vice-Grand Maître en charge de la communication pour occuper davantage encore le terrain dans ces réseaux modernes et d'avenir.»



Fabrice Benesteau

«Je suis fier de participer à la Promotion des Vins d'Anjou. Notre situation géographique en tant que Vignerons implique de sauvegarder le Patrimoine et l'Histoire Viticole de l'Anjou.»

«En plus de votre travail de vigneron, vous êtes engagé aux côtés de la commune de Mazé pour replanter de la vigne sur ce territoire qui n'en connaît plus depuis quelques décennies. Vous nous avez sollicité pour parrainer ce projet. Nous aimons être proches de toutes ces réalisations qui contribuent à vulgariser le travail de la vigne et du vin. C'est le rôle d'une confrérie que d'être incarnée.»



Benoit Guéret

«Je suis enchanté d'avoir été sollicité afin de faire partie du docte Collège de la Confrérie des fins Gousiers d'Anjou ! La journée d'intronisation a été riche en émotion, mémorable. Merci à vous !»



«Pour moi c'est vraiment un honneur d'avoir été choisie pour rentrer dans le docte collège. Je vais m'attacher du mieux que je pourrai à défendre et promouvoir les vins d'Anjou sur notre territoire et au delà de nos frontières.»



Véronique Lefort

«Vous vivez également dans une famille qui connaît bien la Confrérie. Enseignante pendant 17 ans, vous assurez le secrétariat, la comptabilité et l'accueil des clients au domaine. Vous affichez en permanence un sourire chaleureux qui fait presque disparaître vos yeux. Mais derrière ce sourire se cache une meneuse. La Confrérie bénéficiera sûrement de ce trait de caractère tout comme des imitations de Giscard d'Estaing que vous assurez avec talent.»

«Du Domaine des Charmes à Tigné. Vigneron passionné, vous avez usé plus d'un commercial dans la Grande distribution. C'est dire votre ténacité, une qualité bien nécessaire pour un Vice-Président de la fédération Viticole d'Anjou Saumur, confronté à de nombreux problèmes à résoudre ou de situations à démêler. Avec notre confrère Olivier Lecomte, secrétaire, du même organisme, vous serez deux à porter la robe de Fins Gousiers, dans cette structure syndicale...»



Max Lorilleux

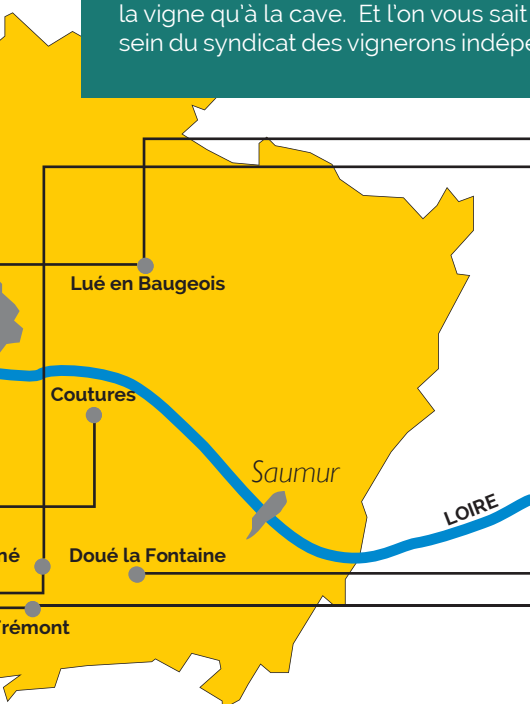
«C'est toujours une fierté d'appartenir à une confrérie qui défend le vin d'autant plus lorsqu'on est vigneron. Cette entrée représente une reconnaissance par les membres du Docte collège d'un travail accompli au fil des années par mon implication pour préserver le patrimoine du vin et sa convivialité.»

«Être reconnue ambassadrice dans le Docte Collège des Fins Gousiers d'Anjou, en tant que femme-vigneronne, est un honneur.»



Clarisse Benesteau

«C'est à Lué en Baugeois que vous vivez. Dans la dernière Lettre de notre Confrérie, où vous étiez interviewée, nous avons retenu cette phrase que vous aviez prononcée : « Je me sens vigneronne à part entière ». Fille de vigneron, vous avez la vigne et le vin chevillés au corps. C'est tout naturellement que vous avez obtenu un diplôme national d'œnologue. Aujourd'hui vous êtes aussi bien à l'aise dans la vigne qu'à la cave. Et l'on vous sait active au sein du syndicat des vignerons indépendants.»



«Vous êtes le seul à ne pas être vigneron. Vous avez une carrière militaire derrière vous. Nous aurons certainement besoin de votre rigueur pour mettre au pas, parfois, les confrères et les consoeurs... mais cela n'est pas vraiment nécessaire, chacun cherchant à faciliter les projets de notre confrérie. Depuis quelques années, vous êtes présent aux manifestations de la St Vincent ou de septembre, discrètement mais de façon efficace quand on a besoin de vous.»



Bernard Aliane

«Pour moi entrer dans le docte collège est un immense honneur et une fierté et surtout d'avoir été intronisé dans un lieu tel que le Château de Montreuil-Bellay. Je ferai tout pour en être digne.»

«Tout ce qui concerne le vin et le partage me semble une bonne idée.»

«Vous venez d'un pays très lointain qui concurrence la France pour la culture du Chenin. Vous travaillez sur un domaine historique pour la Confrérie puisque la famille REGNARD y est enracinée depuis longtemps et que plusieurs de ses membres ont joué un rôle important. La Confrérie bénéficiera de vos compétences professionnelles et de vos qualités d'accueil.»



Johandie Poupard

«Heureux de pouvoir assurer la continuité familiale, à la suite de mon père, au sein de la Confrérie des Fins Gousiers. Merci à tous les membres du Docte Collège, pour leur accueil très sympathique et convivial !»



Jean-Carl Dessevre

«Quand vous vous installez à Rochefort, vous ignorez tout de la vigne. Enfin presque tout... Ayant longtemps travaillé en horticulture dans la région angevine, ayant une culture familiale du vin, séduit par les sirènes environnantes qui vantait les qualités d'un coteau tout proche. Vous vous lancez dans l'aventure et devenez vigneron en acquérant un petit vignoble du côté de Champ sur Layon. L'aventure durera 5 ans mais laissera une empreinte et vous autorisera à garder le titre de vigneron.»



Philippe Turc

«C'est un grand honneur d'avoir été accepté par l'ensemble du docte collège et ce sera un grand plaisir de contribuer, autant que se peut, à la promotion de ce vin d'Anjou que nous aimons tant! Verre en haut toujours !!! »

«Vous connaissez la confrérie puisque votre papa, Jean, est membre du Docte Collège. Vous lui avez succédé sur le domaine familial.. Très à l'écoute des clients, vous avez su développer un bon réseau en Belgique. Si nos prédécesseurs, fondateurs de la Confrérie, visaient Paris, aujourd'hui, il faut sortir des frontières et aller vers les pays de l'Europe, pour le moins. Les pays du nord sont des « cibles » intéressantes. Nous vous emmènerons en Belgique retrouver nos amis de la Confrérie des Li Crochons.»

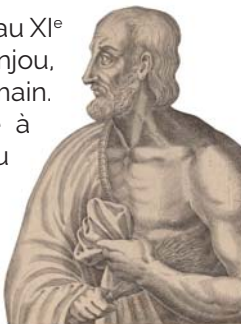


CHÂTEAU DE MONTREUIL-BELLAY

Sarmiento
Constructi

Quelques lignes d'une histoire glorieuse...

La première citadelle est construite au XI^e siècle par Foulque Nerra, Comte d'Anjou, sur les fondations d'un oppidum romain. Foulques Nerra confie la citadelle à son vassal Giraud Berlay, devenu Bellay, et Montreuil Bellay gagne sa réputation de place imprenable sur le front des luttes entre le trône d'Angleterre et la couronne de France. Au XIII^e siècle, Montreuil-Bellay, entouré des immenses forêts de la Seigneurie, est un grand centre de vénerie et de fauconnerie. Au XIV^e siècle débute la Guerre de Cent Ans. Guillaume d'Harcourt hérite du Château qui deviendra plus tard propriété du Duc de Longueville dont l'épouse, Geneviève de Condé, sera contrainte par Louis XIV à l'exil derrière les murailles de son Château de Montreuil-Bellay. Elle entraîne avec elle ses nombreux admirateurs, dont La Rochefoucauld et Turenne, pour se désennuyer...



Foulque Nerra

« Oyez, oyez
À la fin de ce bel été
Les Fins Gousiers se sont retrouvés
À Montreuil-Bellay en son illustre Château
Pour y fêter dames et damoiseaux
Et les introniser.
Autour d'un verre de Cabernet
Bien élevé, rosé et fruité,
Avec des chants de fraternité
Et des discours bien huilés,
Le vent fleurait bon l'amitié.
Quelle belle journée !
Vivent les Fins Gousiers
Et les jeunes couronnés !
Revenez, revenez... »

Marie-Guilhem de Valbray



Après la Révolution, le Château est acheté par un riche commerçant de Saumur dont la fille épouse le Baron Alexandre Adrien de Grandmaison, Officier de la garde de Charles X. Ceux-ci remettront en état le Château qu'ils lègueront à leur neveu Georges de Grandmaison. Georges de Grandmaison, maire de Montreuil-Bellay pendant 16 ans et parlementaire de l'arrondissement de Saumur pendant près d'un demi-siècle (1893-1940) est aussi le fondateur de la confrérie du Sacavin. On trouve les symboles de cette histoire dans la cave du château qui appartient aujourd'hui encore à la même famille qui s'efforce de l'entretenir pour en partager l'histoire glorieuse et la beauté. La confrérie des Fins Gousiers d'Anjou est heureuse et honorée de compter désormais dans ses rangs sa dynamique propriétaire Mme de Valbray.

Source : <https://www.chateau-de-montreuil-bellay.fr>

6



La Saga des Fins Gousiers D'Anjou



Hommage à Jean-Mallard,
Vigneron à Brossay
15 août 1920 - 24 août 1999

Parmi les animations qui jalonnent la 70^e année de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou, nous avons choisi de rendre hommage à des «Maitres des ceps»*, disparus, à travers des destins qui témoignent de la joie et de la fertilité que nous pouvons avoir d'être Fins Gousiers.

Le premier portrait, celui de Jean Mallard Vigneron à Brossay a été présenté lors du déjeuner du chapitre des vendanges. Il ressemble à ces terriens parés d'un sourire silencieux, porteur

de tradition et d'humanité en recherche permanente d'innovation. Installé à Brossay, l'histoire montrera qu'il était précurseur dans la vente directe et un homme de cœur qui lui vaudra le surnom de «Patriarche». Pour Jean Mallard, entrer dans la Confrérie, c'était une reconnaissance et adhérer à une camaraderie confie sa fille Michelle Etchegaray-Mallard. Parcours d'un chevalier innovant et entreprenant à retrouver dans le prochain livre des 70 ans de la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou.



* c'est par ce nom que l'on désignait un membre du Docte collège autrefois.

Le samedi 11 septembre 2021 s'est déroulé « le chapitre des vendanges » aussi dénommé « chapitre des Dames »

Pour ce chapitre exceptionnel de retrouvailles, le Docte Collège a choisi le cadre magnifique du Château de Montreuil Bellay. Après un accueil chaleureux des invités par la propriétaire des lieux la Châtelaine Madame de Valbray, c'est avec beaucoup de détails historiques et d'humour qu'une visite insolite très appréciée à eu lieu. Avec l'immense cuisine à foyer central et sa collection de cuivres rutilants les visiteurs ont été transportés à l'époque des festins médiévaux. Les caves voûtées abritent un incroyable pressoir dans un excellent état de conservation. Dans la sublime salle à manger où une magnifique table raffinée est dressée, les faits d'arme du Maréchal Lobeau, compagnon de l'empereur Napoléon, sont contés. Le vaste salon avec ses magnifiques tapisseries dévoile quelques pièces rares, notamment le coffre de voyage de la reine Margot. A l'issue de la visite dans la cour du Château 9 consœurs et confrères qui ont pris la robe : Johandine Poupard, Véronique Lefort, Clarisse Bénesteau, Fabrice Bénesteau, Benoît Guéret, Jean Karl Dessèvre, Philippe Turc, Max Laurilleux et Bernard Aliane. Puis durant le Chapitre des Dames, huit nouvelles consœurs ont été intronisées : Marie-Guilhem de Valbray, Laurence Cayeux, Evelyne Cottenceau, Thérèse Courant, Colette Gagneux, Régine Leroy, Jocelyne Rochard, Anne-Cécile Poivet-Pinson. Enfin tous se sont dirigés vers la salle de la Closerie pour le déjeuner préparé par Antoine BOUYER et son équipe. Des grands Vins d'Anjou, un repas aux saveurs gourmandes ont ravi les papilles.

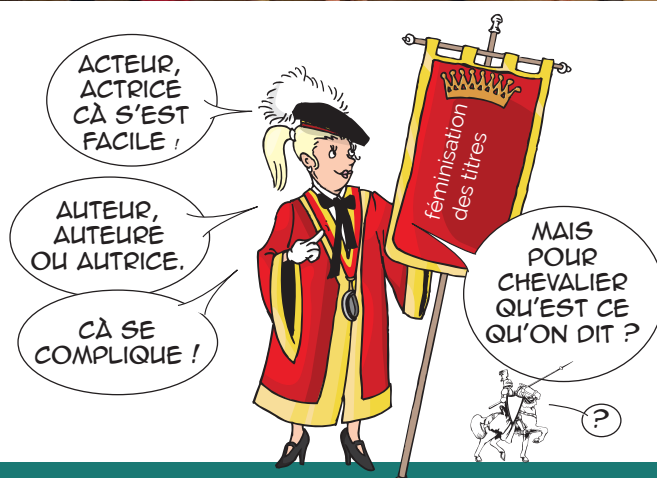
Un grand moment de plaisir et de convivialité animé par la commission chant avec un répertoire enlevé et une remise des diplômes aux nouveaux chevaliers qui va laisser des souvenirs. Par chance, l'assemblée a découvert aussi le premier portrait d'une Saga qui sera

contée dans le prochain livre des 70 ans de la confrérie. Celui de Jean Mallard dit « le patriarche » vigneron à Brossay commune du canton de Montreuil-Bellay et membre du docte collège.

Pour conclure, ce Chapitre de retrouvailles et de partages d'instant précieux restera un très bon millésime.

Sylvie Plessis

Visite des caves voûtées du Château.



COMMENTAIRE D'UN NOUVEAU CHEVALIER

Rejoindre la chaleureuse Confrérie des Fins Gousiers est un grand honneur, car au-delà des valeurs de partage et de fraternité qu'elle véhicule, cette sympathique communauté fait également preuve d'ouverture sur le monde, au travers de ses vins et de ses terroirs.

Faire partie des Fins Gousiers est aussi synonyme de bonne humeur, de folklore et de franche camaraderie, ce qui n'est pas pour me déplaire.

De plus, j'apprécie tout particulièrement son rôle non négligeable en matière de découverte du patrimoine, au travers de lieux qu'elle nous invite à visiter de-ci de-là. J'en veux pour preuve, mon intronisation dans le superbe château de Montreuil-Bellay en compagnie de sept autres "Gentes Dames".

Voilà pourquoi, je ne peux que me réjouir d'être devenue membre de cette formidable Confrérie !

Et pour conclure, je dirai "Lampons !" !

Laurence Cayeux





CHAPITRE DES DAMES À MONTREUIL-BELLAY

Sarmiento
Conducti

Verre en haut... au Château !

Notre Confrère Officier Yoël Sher, demeurant à Jérusalem, n'ayant pu participer à notre Chapitre des Vendanges et des Dames de septembre dernier pour des raisons de santé, a été destinataire de trois petites vidéos tournées durant les multiples "Verre en haut, Verre en bas" entonnés au cours du déjeuner et du cliché du Docte Collège pris dans la cour du Château de Montreuil-Bellay.

Voici un extrait de sa réaction reçue par messagerie électronique :

« Cher Ami et Docte Confrère René,
Un grand merci pour votre envoi, un film animé vaut mille images, surtout s'il est parlant, ou chantant. Les trois séquences nous ont vraiment donné le sentiment d'avoir participé au chapitre. Nous avons bien vu notre Grand Maître debout sur une chaise, faisant verre en haut.

Sur la photo du Docte Collège, nous vous devinons, au fond. Je suis touché d'apprendre que notre Grand Maître ait bien voulu, grâce à vous, rappeler notre participation de loin à cette belle fête des vendanges, participation qui a été effective ce samedi 11.

Nous saluons confraternellement les huit nouveaux chevaliers intronisés et les huit nouveaux membres du Docte Collège.

Encore merci de nous avoir ainsi associés d'une manière si vivace à la fête, avec nos très chaleureuses et amicales pensées, à partager avec Christiane,

Bien confraternellement vôtre,

Yoël Sher"



PFOU !
ÇA PÈSE
UNE GRAPPE
COMME ÇA



JE VAIS
DEMANDER AU
GRAND MAÎTRE DE ME
METTRE PORTEUR EN
JANVIER, IL EST QUAND
MÊME MOINS LOURD
LE ST VINCENT !

8



Les huit intronisées de gauche à droite : Marie-Guilhem de Valbray, Laurence Cayeux, Evelyne Cottencaeu, Colette Gagneux, Régine Leroy, Thérèse Courant, Jocelyne Rochard, Anne-Cécile Poivet-Pinson.

Déjà présente lors d'éditions précédentes - la dernière fois remonte à 2017 - la confrérie des Fins Gousiers d'Anjou a tenu sa place lors des vendanges de Montmartre le 9 octobre dernier. Une bonne vingtaine de consœurs et confrères ont fait le déplacement accompagnés de nos amis de la confrérie de l'Andouillette au Layon.

Tous les ingrédients pour la réussite de cette journée sont réunis

L'atmosphère fraîche du début de matinée n'a pas tardé à se réchauffer grâce à l'astre solaire et à l'ambiance populaire qui allait gagner tout le quartier de Montmartre

Les représentants des confréries et organisations associatives assistent aux discours officiels pendant que la rue st Vincent se gonfle des participants au défilé. Celui-ci se met en place et débute son parcours dans une joyeuse cacophonie, où l'hymne des Fins Gousiers « verre en haut, verre en bas » parvient aux oreilles de nombreux badauds admiratifs et heureux.

La distribution de nos flyers qui mettent en avant les terroirs angevins et le savoir-faire local de nos vignerons est très appréciée autant que les couleurs de nos robes. Après de longs mois de frustrations, le bonheur se lit sur tous les visages c'est bien cela qu'il faut retenir.

Les festivités se poursuivent à l'intérieur de la somptueuse mairie du 18^e arrondissement grâce à nos hôtes Xavier et Marie Claude pour un chapitre solennel au cours duquel furent intronisés monsieur Eric Lejoindre, maire du XVIII^e, et de madame Sylviane Leplâtre, œnologue, en charge des vignes du clos Montmartre.

Les entrailles de la mairie nous sont ouvertes pour admirer le chai et les équipements nécessaires à l'élaboration du vin. Unique en France ! une cave sous une mairie.

Il s'ensuit la dégustation des vins rosé et rouge, dont les ventes alimentent les caisses de l'action sociale de la mairie.

La journée s'achève sur la pittoresque place du Tertre pour un dîner bien mérité.

Le lendemain, tous les Fins Gousiers se retrouvent au pied de la Tour Eiffel pour embarquer pour un déjeuner-croisière sur la Seine.

Au restaurant le samedi soir, comme le dimanche midi, notre Confrérie s'est fait remarquer par ses "Verres en haut, Verres en bas" successifs... joyeusement appréciés.... Beaucoup avaient le sourire en nous découvrant !



9



Les poignées du portail.

Le Vigneron et le Clos Montmartre

Vincent Bolenor est-il sans doute l'unique vigneron municipal de France !

Il a la responsabilité, toute l'année, de soigner, seul, près de 1800 pieds de vigne d'une trentaine de cépages différents le tout sur une parcelle de 1600 m² entourée d'une profusion de fleurs variées.

Rude tâche lorsque l'on sait que la parcelle est orientée plein nord et que son sol est sablonneux.

La production annuelle qui dépasse généralement 1500 kg permet la production d'un vin rosé et d'un vin rouge embouteillée dans des flacons de 50 cl vendus au profit d'œuvres sociales.

Le lieu de vinification est sans doute, lui également, unique en France puisqu'il s'agit de la Cave de la Mairie du XVIII^e arrondissement de Paris !





VENDANGES À MONTMARTRE

SARMENTO
CONJUGATI

INTRONISATIONS À LA MAIRIE DU XVIII^e

C'est dans la prestigieuse salle des mariages de la mairie du XVIII^e que notre confrérie a intronisé le samedi après-midi 9 octobre monsieur Eric LEJOINDRE, maire du XVIII^e arrondissement, le plus jeune maire d'un arrondissement parisien, et madame Sylviane LEPLÂTRE, ingénieure et œnologue, en charge de la vinification des vignes de Montmartre.

Cette double intronisation avait été précédée par la visite des jolies caves voûtées de la mairie. Une partie de ces caves a été aménagée pour contenir un petit pressoir pneumatique Bucher-Vaslin destiné à la pressée des raisins issus de la vigne de Montmartre. Deux cuves en fermentation témoignaient de l'activité intense qui y régnaient suite aux vendanges toute récente de la parcelle.

Le chapitre solennel que les membres présents ont tenu a été l'occasion pour le Grand Maître de rappeler les origines parisiennes de la Confrérie et l'intérêt que celle-ci porte aux vendanges de Montmartre auxquelles elle participe tous les deux ans. Il a également souligné l'engagement de deux chevaliers Fins Gousiers enracinés dans le XVIII^e et particulièrement à Montmartre, Marie-Claude NEDAN et Xavier CASTEX. La Confrérie a été heureuse d'accueillir en son sein deux personnalités liées à Montmartre.



10

MONTE LÀ-
DESSUS...*



À gauche :
Eric Lejoindre, maire du XVIII^e.
À droite :
Sylviane Leplâtre, œnologue.

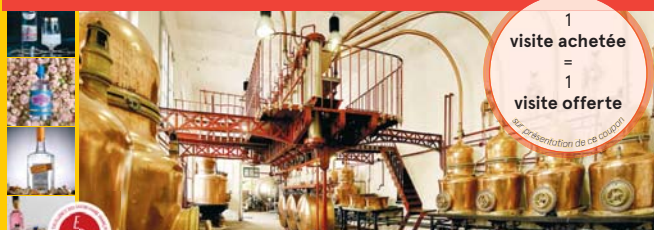
Les participants à
la Terrasse du 1^{er}
étage de la mairie
du XVIII^e.

*Monte la-dessus... référence
à la chanson écrite par
Lucien Boyer en 1922. C'est
aussi l'hymne officiel de la
République de Montmartre.



Découvrez la plus ancienne distillerie artisanale du
Val de Loire et percez le secret des alambics en cuivre
où s'opère depuis plus de 180 ans la fabuleuse alchimie
des fruits et plantes en liqueurs, gins, absinthes et sirops.

DISTILLERIE
COMBIER
FRANCE 1834



1
visite achetée
=
1
visite offerte
sur présentation de ce coupon

DISTILLERIE COMBIER, 48 RUE BEAUREPAIRE, 49400 SAUMUR
RÉSERVATION CONSEILLÉE AU +33 (0)2.41.40.23.02 - WWW.COMBIER.FR
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

LA CONFRÉRIÉ DES FINS GOUSIERS D'ANJOU DE RETOUR À LA MAISON.

Après quatre longues années d'absence, le cortège tout en élégance de nos amis angevins est enfin revenu poser ses pieds à Paris, où 69 années plus tôt ils avaient pris racine à la Chaussée d'Antin, et sur la Butte Montmartre.

Leur tenue d'apparat et leur jovialité ont conquis les badauds attirés par le panache de leur plume mais aussi par leurs chansons d'échansons.



Du ban des vendanges dans la vigne du Clos Montmartre au défilé, puis passant par l'agence de Xavier pour se restaurer, les capés, loin d'être sauvages, cavalerent à la mairie.

Après la visite de lieux mythiques et mystiques, à savoir le laboratoire, le caveau où œuvre l'œnologue Sylviane Leplâtre, c'est dans l'emblématique salle des mariages que nous nous sommes retrouvés pour l'intronisation d'Eric Lejoindre, maire du 18^e et de Sylviane Leplâtre, et aussi pour sceller notre belle AMITIE.



Dans une ambiance festive, les Fins Gousiers ont dégusté le vin du Clos de Montmartre, rouge et rosé. Ils ont même eu le privilège d'une visite de la mairie commentée par le maire, Chevalier, Eric Lejoindre, qui gardera de ce moment un souvenir impérissable. Il est fort à parier qu'il viendra vous rendre visite avant que vous ne reveniez sur la Butte, car si tu ne viens pas à Montmartre, alors Montmartre viendra à toi.



Pause sur un pont traversant la Seine, après le déjeuner croisière.

11

Votre partenaire vous accompagne

CONSEIL PACKAGING VIGNERIE DE TRADITION
INGÉNIERIE DE CAVEAUX DE TRADITION
ŒNOLOGIE VIGNERIE DE TRADITION
MÉTHODE TRADITIONNELLE DE TRADITION
PACKAGING VIGNERIE DE TRADITION
CAPABILITÉ INNOVATION ŒNOLOGIE DE TRADITION
MATÉRIEL VIGNERIE DE TRADITION

LVD
CULTIVONS NOS EXPÉRIENCES

www.linebiotech.fr ZA du Landreau - 49610 Mozé sur Louet www.lvvd.fr
Tél. : 02 41 79 74 20 - Fax. 02 41 79 74 29

Bourrassé
Créateur de solutions de bouchage en Liège



1952-2022 : 70 ANS !

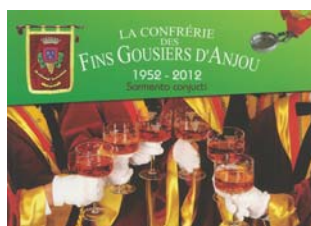
SARMENTO CONJUNCTI

En 2022, notre Confrérie fêtera ses 70 ans.

Née de la volonté d'élus et de vigneron du Haut Layon, notamment de Passavant et Nueil, la Confrérie des Cabernet d'Anjou, à l'origine, avait installé son siège social à Paris au restaurant le Cabernet, rue Chaussée d'Antin. Des liens solides avec des cadres des Galeries Lafayette avaient permis de concrétiser ce projet d'une confrérie clairement motivée par la vente du vin et souhaitant porter haut le CABERNET D'ANJOU. Plus tard, c'est la palette des vins d'Anjou qui sera valorisée et la confrérie deviendra CONFRERIE DES FINS GOUSIERS D'ANJOU.

Le livre publié en 2012 retrace l'histoire des 60 premières années. On peut toujours se le procurer. Des personnalités ont marqué l'histoire de la confrérie dès sa naissance : Jean et Pierre FALLOUX, Simon et Marcel REGNARD (tous les deux grands maîtres), l'abbé BREHERET, etc.

D'autres ont repris le flambeau : les grands maîtres qui ont suivi : Gérard Chauvin et René Renou..., des vigneron Jean Mallard ou Jean Biotteau et beaucoup d'autres, qui n'étaient pas vigneron, ont fait de la confrérie une association vivante et reconnue.



Livre des 60 premières années des Fins Gousiers d'Anjou.



Ancienne cape



Cape actuelle

De nombreux membres du Docte collège, cooptés au fil des années, ont porté la Confrérie jusqu'à ce jour. De couleur bleue et rouge dans les premières années, la tenue des Fins Gousiers est devenue celle que l'on connaît aujourd'hui: robe ou cape rouge avec parement jaune d'or.

Dans la mémoire, des événements ont fait date : les Grands Ralliements, les Saint-Vincent depuis 1979, dont le repas du dimanche aux Greniers Saint Jean, à partir de 1994, les Chapitres des vendanges qui ont évolué en plusieurs décennies, les voyages au Maroc, à l'initiative de René JOLLIVET, dans les années 80-90, la participation aux vendanges de Montmartre, les actions de promotion en Irlande depuis une dizaine d'années, lors de fêtes viticoles comme la Fête des Vins millésimés à Saint-Aubin de Luigné ou, depuis plus de 60 ans, à la Foire aux vins de Chalonnes devenue en 2003 Fête des Vins, aujourd'hui la seule Fête des Vins organisée dans le vignoble.



Il est intéressant de relever les espaces où s'est implantée la Confrérie : outre le **restaurant Le Cabernet** à Paris, le **Château de Passavant** où se sont tenus les Grands ralliements. La **Mairie de Martigné Briand** où fut installé le siège social de la Confrérie quand celui-ci quitta Paris puis le **Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou**, à St Lambert du Lattay, où il se trouve depuis 1996, les **arènes de Doué la Fontaine**, les **jardins du Conseil départemental** où furent plantés en 2012 soixante pieds de vigne, le **côteau de la Madeleine** à Segré, où furent plantés 300 pieds de vignes également en 2012.



Plusieurs milliers de personnes ont été intronisées depuis 70 années. Porter le **collier jaune et rouge** avec le **tastevin** est une marque d'appartenance à un vignoble, à un territoire, à un état d'esprit ; la volonté de partager la connaissance des vins d'Anjou et le plaisir de les déguster.

Marquer le 70^e anniversaire de notre confrérie c'est prendre le temps de regarder le passé tout en envisageant l'avenir. Ce sera l'objectif des différents rendez-vous proposés en 2022.

Sarmento conjuncti, lettre bi-annuelle éditée par la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou.
Siège Social : Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou, Place des Vignerons, Saint-Lambert-du-Lattay, 49750 Val du Layon
Directeur de la publication : Pierre Cesbron - **Coordinateur** : Pierre Cassin
Textes : Pierre Cesbron, Pierre Cassin, Dominique Pairochon, Sylvie Plessis, René Verstraete, Jacques Lecomte
Mise en page : Lignes3D - 02.41.78.60.24. **Dessins** : Yann le Goac
Photos : Lignes3D - Pierre Cassin - Dominique Pairochon - Christian Lefebvre - Patrick Touchais - Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou - Membres de la Confrérie des Fins Gousiers
 Imprimé sur papier FSC.



anjou

22 Janvier 2022



1 Journée
2 repas
3 Caves

Une nouvelle St Vincent !